



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
METODE KAJIAN	3
2.1 Lokasi dan Waktu	3
2.2 Data dan Sumber Data	3
2.3 Metode Analisis	3
2.3.1 Analisis SWOT	3
2.3.2 Aspek Pasar dan Pemasaran	4
2.3.3 Aspek Produksi	6
2.3.4 Aspek Organisasi dan Manajemen	7
2.3.5 Aspek Sumber daya Manusia	7
2.3.6 Aspek Kolaborasi	7
2.3.7 Aspek Finansial	7
II KERANGKA PERUSAHAAN	12
3.1 Sejarah dan Pengembangan Perusahaan	12
3.2 Aspek Organisasi dan Manajemen Perusahaan	13
3.3 Sumber Daya Perusahaan	14
3.3.1 Sumber Daya Fisik	14
3.3.2 Sumber daya Manusia	17
3.3.3 Sumber Daya Keuangan	17
3.4 Unit bisnis	17
3.4.1 Pengadaan input produksi	17
3.4.2 Proses produksi	19
3.4.3 Mekanisme pemasaran	21
IV KAJIAN PENGEMBANGAN BISNIS	24
4.1 Rumusan Ide Pengembangan Bisnis	24
4.1.1 Analisis Lingkungan Eksternal Perusahaan	24
4.1.2 Analisis lingkungan industri perusahaan	26
4.1.3 Analisis Lingkungan Internal Perusahaan	28
4.1.4 Penentuan alternatif strategi	29
4.1.5 Penentuan ide pengembangan bisnis	30
4.2 Rencana Pengembangan Bisnis	31
4.2.1 Perencanaan produk	31
4.2.2 Perencanaan pemasaran	32
4.2.3 Perencanaan produksi	37
4.2.4 Perencanaan organisasi dan manajemen	40
4.2.5 Perencanaan sumber daya manusia	41
4.2.6 Perencanaan kolaborasi	42
4.2.7 Perencanaan finansial	42

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

4.3 Tahapan Pengembangan Bisnis	45
V SIMPULAN DAN SARAN	49
5.1 Simpulan	49
5.2 Saran	50
DAFTAR PUSTAKA	51
LAMPIRAN	52
RIWAYAT HIDUP	70

DAFTAR TABEL

1. Sumber Daya Fisik pada Koltivare Farm	14
2. Sumber daya Manusia pada Koltivare Farm	17
3. Daftar harga produk Koltivare Farm	23
4. Data Inflasi Indonesia Tahun 2021	24
5. Analisis lingkungan eksternal pada Koltivare Farm	25
6. Data Pesaing Koltivare Farm	26
7. Daftar Pemasok Koltivare Farm	27
8. Analisis Lingkungan industri pada Koltivare Farm	28
9. Analisis lingkungan eksternal pada Koltivare Farm	29
10. Analisis pesaing <i>Salad</i> sayur Kota Bekasi	33
11. Tingkat <i>mark-up</i> dan harga jual <i>lettuce wrap</i>	35
12. Perencanaan jumlah produksi <i>lettuce wrap</i>	37
13. Kebutuhan bahan baku pembuatan <i>lettuce wrap</i>	37
14. Perencanaan kebutuhan Mesin dan Peralatan produksi <i>lettuce wrap</i>	38
15. Jadwal produksi <i>lettuce wrap</i> dalam sehari	40
16. Common cost biaya tetap <i>lettuce wrap</i>	43
17. Penerimaan penjualan <i>lettuce wrap</i> Koltivare Farm	44
18. Kriteria kelayakan <i>lettuce wrap</i> di Koltivare Farm	44
19. Hasil analisis <i>switching value lettuce wrap</i> Koltivare Farm	45
20. Rencana tahapan pengembangan unit bisnis <i>lettuce wrap</i>	46
21. Hasil perhitungan <i>Critical Path Method</i> pada unit bisnis <i>lettuce wrap</i>	46

DAFTAR GAMBAR

1. Hasil survei minat konsumen tahun 2021	2
2. Logo Koltivare Farm	12
3. Struktur organisasi Koltivare Farm	13
4. Ruang kering	15
5. Timbangan	15
6. <i>Sealer</i>	16
7. <i>Knapsack sprayer</i>	16
8. TDS meter dan EC meter	16
9. <i>Green house</i> pada Koltivare Farm	18
10. Kolam baku pada Koltivare Farm	18

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
 1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



11. Nutrisi AB <i>Mix</i>	19
12. Proses produksi pada Koltivare Farm	19
13. Persiapan penyemaian dan penyiraman hasil semaian	19
14. Proses pindah tanam	20
15. Proses pemanenan	21
16. Pemeliharaan instalasi dan kebersihan <i>green house</i>	21
17. Produk yang ditawarkan oleh Koltivare Farm	22
18. Saluran distribusi Koltivare Farm	23
19. Selada hijau yang digunakan sebagai bahan baku	31
20. Produk <i>lettuce wrap</i>	32
21. Hasil survei konsumen dalam seminggu konsumsi	33
22. Saluran distribusi penjualan <i>lettuce wrap</i>	36
23. Alur produksi <i>lettuce wrap</i>	39
24. <i>Layout</i> produksi <i>lettuce wrap</i>	39
25. Struktur organisasi pengembangan Koltivare Farm	41
26. Tahapan pengembangan menggunakan <i>precedence graph</i>	47

DAFTAR LAMPIRAN

Rumusan ide pengembangan bisnis	53
Matriks SWOT	54
Kualifikasi tenaga kerja tambahan pada unit bisnis <i>lettuce wrap</i>	55
Hasil kuesioner permintaan terhadap produk <i>lettuce wrap</i>	56
Mesin dan peralatan unit bisnis <i>lettuce wrap</i>	58
Proses pembuatan <i>lettuce wrap</i>	59
Biaya investasi unit bisnis <i>lettuce wrap</i>	60
Biaya tetap unit bisnis <i>lettuce wrap</i>	61
Biaya variabel unit bisnis <i>lettuce wrap</i>	61
Laporan laba rugi pengolahan <i>lettuce wrap</i>	62
Analisis <i>Cash flow</i>	63
Analisis <i>switching value</i> kenaikan harga input ayam <i>fillet</i> sebesar 20,8%	65
Analisis <i>switching value</i> penurunan produksi sebesar 4,2%	67
Desain stiker dan poster produk <i>lettuce wrap</i>	69

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

